

Pavo Agridulce

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Rollos de pavo	12 1/2 lbs	
Cebollas, finamente picadas, 1/8 pulgadas	12 1/2 oz	
Zanahorias, peladas y rebanadas diagonalmente, 1/4 pulgada de grosor	2 lbs 2 oz	
Piña, en trocitos	8 1/2 lbs	
Vinagre de cidra	1 cuarto gl	
Jugo de Piña	1 cuarto gl	
Salsa de soja		1 tza y 2 Cdas
Catsup		1/2 tza
Mostaza preparada		1 Cda
Base para Pavo	1 oz	
Sal		3 Cdas
azúcar morena	2 lbs 2 oz	
Maicena	8 1/2 oz	
Pimientos verdes, picados (1-1/2 x 1-1/2 pulgadas) y escaldados	2 lb 2 oz	

Preparación

1. Corte el pavo en rodajas de 3/4 pulgada, luego corte en cubos de 3/4 pulgada. Cubra y mantenga en el refrigerador hasta que arme el plato.
2. En una cocina de vapor de compartimentos, cocine la cebolla en una bandeja sólida de (9"x12"x2") por aproximadamente 10 minutos. En una bandeja perforada, cocine la zanahoria hasta que esté suave y crujiente, de 7 a 8 minutos. Escorra, cubra y guarde los vegetales hasta la hora de armar el plato.
3. Escorra el jugo de la piña en trocitos y guarde la piña. Use el jugo para preparar la salsa.
4. En una caldera de vapor combine el vinagre, jugo de naranja, salsa de soja, catsup, mostaza preparada y la base de pavo.
5. Revuelva los ingredientes y caliente a fuego lento. Déjelo cocinando a fuego lento de 3 a 5 minutos.
6. En un tazón, mezcle la sal, azúcar y maicena. Poco a poco agréguelo al líquido que se está cocinando a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que se vuelva espeso y transparente, de 5 a 7 minutos.
7. Incorpore los pedacitos de piña, cubos de pavo, cebollas cocidas y zanahorias, continúe mezclando bien mientras se calienta todo, de 5 a 7 minutos.
8. Para mantener el color verde, revuelva los pimientos verdes escaldados justo antes de servir.

Notas

Consejo para servir:

Sírvalo sobre arroz caliente